**PENGATURAN pH DAN PENGGUNAAN GEL KITOSAN SEBAGAI PENJERNIH NIRA DALAM PEMBUATAN GULA CAIR BATANG SORGUM *(Sorghum bicolor L. Moench)***

|  |
| --- |
| **ARTIKEL** |

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Penelitian

Program Studi Magister Teknologi Pangan

**Oleh :**

**Asrie Dwi Lestari**

**188050006**

****

**PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN**

**PROGRAM PASCASARJANA**

**UNIVERSITAS PASUNDAN**

**BANDUNG**

**2022**

**PENGATURAN pH DAN PENGGUNAAN GEL KITOSAN SEBAGAI PENJERNIH NIRA DALAM PEMBUATAN GULA CAIR BATANG SORGUM *(Sorghum bicolor L. Moench)***

Asrie Dwi Lestari\*),

Wisnu Cahyadi \*\*), dan Nana Sutisna Achyadi\*\*\*)

\*)Mahasiswa Magister Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung

\*\*)Dosen Pembimbing Utama, \*\*\*)Dosen Pembimbing Pendamping

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk melihat pengaturan pH dan penggunaan gel kitosan dalam menjernihkan nira pada pembuatan gula cair, dan mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik gula cair serta menentukan umur simpannya.

Penelitian terdiri dari 3 tahap. Tahap pertama yaitu analaisis bahan baku nira. Tahap kedua yaitu pembuatan gula cair dan menganalisis kadar gula, kadar air, kadar abu, pH, TSS, viskositas, organoleptik dan penentuan satu sampel terpilih menggunakan uji skoring. Tahap ketiga yaitu menduga umur simpan gula cair terpilih dari uji skoring dengan penyimpanan pada suhu 5oC, 25oC, dan 35oC dengan pengujian Total Asam Tertitrasi dan Viskositas setiap 4 hari selama 20 hari menggunakan metode ASLT model Arrhenius.

Konsentrasi Gel Kitosan dan pengaturan pH nira berpengaruh terhadap rasa, warna, kadar gula, kadar abu, pH, dan TSS. Tidak ada interaksi antara penggunaan gel kitosan dengan pH nira. Umur simpan dari gula cair batang sorgum pada suhu 5oC adalah 9 hari, pada suhu 25oC adalah 8 hari, dan pada suhu 35oC adalah 7 hari.

Kata kunci: gula cair, batang sorgum, gel kitosan